

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 02/05/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Betteraves	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Sauté de boeuf sauce thym	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pommes de terre quartier per...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Saint Paulin						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Vinaigrette moutarde									X					X
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 03/05/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Radis beurre						X								
Portion de filets de merlu s...					X	X					X			
Carottes batonnets au jus	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Fromage frais Petit cotentin						X								
Tarte au flan					X	X				X				
Vinaigrette moutarde									X					X
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 04/05/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Salade de tomate, courgette ...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Omelette nature	Information absente													
Frites	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Cheddar						X								
Compote pommes et vanille al...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Vinaigrette moutarde									X					X
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 05/05/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Salade de pâtes et mimolette	Information absente													
Rôti de dinde	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Echine de porc VF demi-sel a...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Purée de choux de bruxelles ...						X				X				
Petit fromage frais nature						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Vinaigrette moutarde									X					X
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 06/05/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Concombre	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Quenelle de brochet sauce bé...					X	X				X	X			
Riz	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Brie						X								
Mousse au chocolat au lait						X							X	
Vinaigrette moutarde									X					X
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 09/05/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Chou chinois vinaigrette									X					X
Cordon bleu PPE					X	X							X	
Coquillettes					X									
Emmental						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Sauce barbecue					X								X	X
Vinaigrette moutarde à l'anc...									X					X
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 10/05/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Tomates vinaigrette	Information absente													
Saumonette sauce bretonne					X	X					X			
Rie safrané	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Yaourt nature BIO						X								
Compote pommes et abricots a...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Vinaigrette moutarde									X					X
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 11/05/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Guacamole au fromage blanc						X								
Rôti de dinde VF sauce diable					X				X					X
Boulgour					X									
Camembert						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 12/05/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Cake aux courgettes, épeautr...					X	X				X				
Boeuf VF braisé					X									
Haricots verts persillés	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Fromage blanc BIO						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 13/05/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Concombre et fromage de breb...						X								X
Hachis de lentilles corail e...						X								
Emmental râpé						X								
Ile flottante						X				X				
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 16/05/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Haricot blanc au cerfeuil														X
EMINCE DE DINDE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Emince de porc sauce estragon					X	X								X
PETITS POIS	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Petit fromage frais aux fruits						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 17/05/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Salade Iceberg	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
COLIN D'ALASKA SAUCE CREOLE			X		X	X					X			
Serpentini					X									
Tomme blanche						X								
Flan saveur chocolat						X								
Vinaigrette crémeuse à la ci...						X			X					X
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 18/05/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Courgettes râpées BIO au curry	Information absente													
Parmentier de boeuf					X	X								
Saint Paulin						X								
Compote tutti frutti allégée...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Vinaigrette moutarde									X					X
PAIN DE CAMPAGNE					X									

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 19/05/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Tomates, radis et concombre ...	Information absente													
Emincé de dinde au paprika, ...						X								
Poêlée de carottes libanaise...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Fromage Petit moulé						X								
Cake aux amandes et amande a...				X	X					X				
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 20/05/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Oeuf dur sauce tartare						X			X	X				X
Boulettes aux flageolets BIO					X									
Ratatouille et blé					X									
Fromage blanc BIO						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 23/05/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Carottes râpées	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Sauce caponata														X
Penne BIO semi complètes					X									
Brie						X								
Crème dessert saveur vanille						X								
Vinaigrette miel moutarde an...									X					X
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 24/05/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Betteraves	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Beignets de calamars					X			X						
Riz	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Fromage frais St morêt						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Vinaigrette moutarde									X				X	X
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 25/05/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Concombre	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Escalope de dinde au jus					X									
Purée d'épinards						X								
Emmental						X								
Millefeuille					X	X								
Vinaigrette moutarde									X					X
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 27/05/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Tartine au thon et à la cibo...	Information absente													
Boeuf VF braisé					X									
Gratin de brocolis						X								
Yaourt nature BIO						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 30/05/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Melon	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Hoki sauce citron MSC			X		X	X					X			
Riz	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Edam						X								
Compote pommes allégée en su...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 31/05/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
CONCOMBRE BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Haché au poulet sauce tomate					X								X	
Courgettes persillées et sem...					X									
Carré						X								
Liégeois chocolat						X							X	
Vinaigrette moutarde									X					X
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 01/06/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Feuilleté au fromage fondu					X	X								
Parmentier de canard		X			X	X								
Fromage blanc BIO						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 02/06/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Macédoine mayonnaise						X			X	X				X
Boulettes boeuf sc barbecue									X				X	X
POMMES NOISETTES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Saint nectaire AOP						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Sauce façon Voronoff (ketchu...						X			X					X
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 03/06/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Salade verte BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Croûtons					X	X								
Omelette nature	Information absente													
Haricots verts persillés	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Fromage frais Petit cotentin						X								
Brownie				X	X	X				X			X	
Vinaigrette moutarde									X					X
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 07/06/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Salade de haricots blancs à ...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
COQUILLETTE ET BOLOGNAISE char					X									
Fromage fondu Vache qui rit						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 08/06/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Tomates vinaigrette	Information absente													
Aiguillettes de poulet	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Lentilles	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Saint Paulin						X								
Compote pommes et abricots a...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Vinaigrette moutarde									X					X
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 09/06/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Pastèque	Information absente													
Fish and chips sauce chapeau...					X	X			X	X	X			X
Camembert						X								
Mix lait cacao					X	X								
Vinaigrette moutarde									X					X
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 10/06/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Guacamole au fromage blanc						X								
Boulgour à la mexicaine					X									
Yaourt nature BIO						X								
Paris-Brest				X	X	X				X			X	
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 13/06/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Tomate BIO et mozzarella						X								
Poulet LR rôti	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Penne et son coulis de courg...					X									
Coulommiers						X								
Flan saveur chocolat						X								
Vinaigrette moutarde									X					X
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 14/06/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Melon jaune	Information absente													
Paella marine PMD	Information absente													
Cantal AOC						X								
Smoothie fraise banane	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 15/06/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Taboulé					X									
BOEUF AU CURRY					X	X			X					
H.plats cuisinés aux mais et...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Fromage blanc BIO						X								
Fraises	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Crumble sucré				X	X									
Vinaigrette moutarde									X					X
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 16/06/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Lentille verte, petits pois,...	Information absente													
Dauphinois de courgettes et ...						X								
Fromage Petit moulé						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Vinaigrette moutarde									X					X
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 17/06/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Concombre khira raita						X								X
Colin d'Alaska pané					X						X			
PETITS POIS	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Petit fromage frais sucré						X								
Abricotier					X	X				X				
Vinaigrette moutarde									X					X
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 20/06/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Salade verte BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Maïs	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Hachis de lentilles corail e...						X								
Emmental						X								
Flan saveur vanille						X								
Vinaigrette au basilic														X
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 21/06/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Houmous						X								
Cordon bleu PPE					X	X							X	
Haricots verts persillés	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Yaourt nature BIO						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Vinaigrette moutarde									X					X
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 22/06/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Melon vert	Information absente													
Sauté de dinde façon fermière	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
SAUTE DE PORC AU ROMARIN					X									
Brocolis et riz	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Brie						X								
Beignet à la framboise					X					X				
Vinaigrette moutarde									X					X
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 23/06/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Courgettes râpées sauce from...						X			X	X				X
Sauce au thon et a la tomate											X			
Coquillettes					X									
Fromage frais Petit cotentin						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Vinaigrette moutarde									X					X
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 24/06/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Radis et sauce chapeau melon									X	X				X
ROTI DE DINDE SAUCE BRUNE					X									X
Ratatouille	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Fromage frais de campagne						X								
Acapulco					X					X				
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 27/06/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Melon	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Emincé végétal au jus					X									
Frites	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Fromage frais St morêt						X								
Compote pommes et framboises...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 28/06/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Concombre	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Portions de filets de merlu ...					X	X					X			X
Duo de courgettes persillées	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Tomme blanche						X								
Muffin vanille aux pépites d...					X	X				X			X	
Vinaigrette moutarde									X					X
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 29/06/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
OEUF DUR MAYONNAISE									X	X				X
PENNE RIGATE A LA BOLOGNAISE					X									
Edam						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : MATERNEL

Repas : DÉJEUNER

Date : 30/06/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Pizza au fromage (mozzarella...					X	X								
JAMBON BLANC EN CHIFFONADE	Information absente													
Jambon de dinde	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Purée d'épinards						X								
Yaourt nature BIO						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 02/05/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Betteraves	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Sauté de boeuf sauce thym	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pommes de terre quartier per...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Saint Paulin						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Vinaigrette moutarde									X					X
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 03/05/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Radis beurre						X								
Portion de filets de merlu s...					X	X					X			
Carottes batonnets au jus	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Fromage frais Petit cotentin						X								
Tarte au flan					X	X				X				
Vinaigrette moutarde									X					X
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 04/05/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Salade de tomate, courgette ...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Omelette nature										X				
Frites	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Cheddar						X								
Compote pommes et vanille al...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Vinaigrette moutarde									X					X
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 05/05/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Salade de pâtes et mimolette	Information absente													
Rôti de dinde	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Echine de porc VF demi-sel a...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Purée de choux de bruxelles ...						X				X				
Petit fromage frais nature						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Vinaigrette moutarde									X					X
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 06/05/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Concombre	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Quenelle de brochet sauce bé...					X	X				X	X			
Riz	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Brie						X								
Mousse au chocolat au lait						X							X	
Vinaigrette moutarde									X					X
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 09/05/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Chou chinois vinaigrette									X					X
Cordon bleu PPE					X	X							X	
Coquillettes					X									
Emmental						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Sauce barbecue					X								X	X
Vinaigrette moutarde à l'anc...									X					X
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 10/05/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Tomates vinaigrette	Information absente													
Saumonette sauce bretonne					X	X					X			
Rie safrané	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Yaourt nature BIO						X								
Compote pommes et abricots a...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Vinaigrette moutarde									X					X
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 11/05/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Guacamole au fromage blanc						X								
Rôti de dinde VF sauce diable					X				X					X
Boulgour					X									
Camembert						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 12/05/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Cake aux courgettes, épeautr...					X	X				X				
Boeuf VF braisé					X									
Haricots verts persillés	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Fromage blanc BIO						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 13/05/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Concombre et fromage de breb...						X								X
Hachis de lentilles corail e...						X								
Emmental râpé						X								
Ile flottante						X				X				
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 16/05/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Haricot blanc au cerfeuil														X
EMINCE DE DINDE	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Emince de porc sauce estragon					X	X								X
PETITS POIS	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Petit fromage frais aux fruits						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 17/05/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Salade Iceberg	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
COLIN D'ALASKA SAUCE CREOLE			X		X	X					X			
Serpentini					X									
Tomme blanche						X								
Flan saveur chocolat						X								
Vinaigrette crémeuse à la ci...						X			X					X
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 18/05/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Courgettes râpées BIO au curry	Information absente													
Parmentier de boeuf					X	X								
Saint Paulin						X								
Compote tutti frutti allégée...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Vinaigrette moutarde									X					X
PAIN DE CAMPAGNE					X									

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 19/05/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Tomates, radis et concombre ...	Information absente													
Emincé de dinde au paprika, ...						X								
Poêlée de carottes libanaise...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Fromage Petit moulé						X								
Cake aux amandes et amande a...				X	X					X				
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 20/05/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Oeuf dur sauce tartare						X			X	X				X
Boulettes aux flageolets BIO					X									
Ratatouille et blé					X									
Fromage blanc BIO						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 23/05/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Carottes râpées	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Sauce caponata														X
Penne BIO semi complètes					X									
Brie						X								
Crème dessert saveur vanille						X								
Vinaigrette miel moutarde an...									X					X
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 24/05/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Betteraves	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Beignets de calamars					X			X						
Riz	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Fromage frais St morêt						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Vinaigrette moutarde									X				X	X
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 25/05/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Concombre	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Escalope de dinde au jus					X									
Purée d'épinards						X								
Emmental						X								
Millefeuille					X	X								
Vinaigrette moutarde									X					X
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 27/05/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Tartine au thon et à la cibo...	Information absente													
Boeuf VF braisé					X									
Gratin de brocolis						X								
Yaourt nature BIO						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 30/05/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Melon	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Hoki sauce citron MSC			X		X	X					X			
Riz	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Edam						X								
Compote pommes allégée en su...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 31/05/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
CONCOMBRE BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Haché au poulet sauce tomate					X								X	
Courgettes persillées et sem...					X									
Carré						X								
Liégeois chocolat						X							X	
Vinaigrette moutarde									X					X
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 01/06/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Feuilleté au fromage fondu					X	X								
Parmentier de canard		X			X	X								
Fromage blanc BIO						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 02/06/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Macédoine mayonnaise						X			X	X				X
Boulettes boeuf sc barbecue									X				X	X
POMMES NOISETTES	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Saint nectaire AOP						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Sauce façon Voronoff (ketchu...						X			X					X
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 03/06/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Salade verte BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Croûtons					X	X								
Omelette nature										X				
Haricots verts persillés	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Fromage frais Petit cotentin						X								
Brownie				X	X	X				X			X	
Vinaigrette moutarde									X					X
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 07/06/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Salade de haricots blancs à ...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
COQUILLETTE ET BOLOGNAISE char					X									
Fromage fondu Vache qui rit						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 08/06/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Tomates vinaigrette	Information absente													
Aiguillettes de poulet	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Lentilles	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Saint Paulin						X								
Compote pommes et abricots a...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Vinaigrette moutarde									X					X
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 09/06/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Pastèque	Information absente													
Fish and chips sauce chapeau...					X	X			X	X	X			X
Camembert						X								
Mix lait cacao					X	X								
Vinaigrette moutarde									X					X
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 10/06/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Guacamole au fromage blanc						X								
Boulgour à la mexicaine					X									
Yaourt nature BIO						X								
Paris-Brest				X	X	X				X			X	
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 13/06/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Tomate BIO et mozzarella						X								
Poulet LR rôti	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Penne et son coulis de courg...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Coulommiers						X								
Flan saveur chocolat						X								
Vinaigrette moutarde									X					X
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 14/06/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Melon jaune	Information absente													
Paella marine PMD	Information absente													
Cantal AOC						X								
Smoothie fraise banane	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 15/06/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Taboulé					X									
BOEUF AU CURRY					X	X			X					
H.plats cuisinés aux mais et...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Fromage blanc BIO						X								
Fraises	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Crumble sucré				X	X									
Vinaigrette moutarde									X					X
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 16/06/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Lentille verte, petits pois,...	Information absente													
Dauphinois de courgettes et ...						X								
Fromage Petit moulé						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Vinaigrette moutarde									X					X
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 17/06/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Concombre khira raita						X								X
Colin d'Alaska pané					X						X			
PETITS POIS	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Petit fromage frais sucré						X								
Abricotier					X	X				X				
Vinaigrette moutarde									X					X
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 20/06/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Salade verte BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Maïs	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Hachis de lentilles corail e...						X								
Emmental						X								
Flan saveur vanille						X								
Vinaigrette au basilic														X
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 21/06/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Houmous						X								
Cordon bleu PPE					X	X							X	
Haricots verts persillés	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Yaourt nature BIO						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Vinaigrette moutarde									X					X
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 22/06/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Melon vert	Information absente													
Sauté de dinde façon fermière	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
SAUTE DE PORC AU ROMARIN					X									
Brocolis et riz	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Brie						X								
Beignet à la framboise					X					X				
Vinaigrette moutarde									X					X
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 23/06/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Courgettes râpées sauce from...						X			X	X				X
Sauce au thon et a la tomate											X			
Coquillettes					X									
Fromage frais Petit cotentin						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Vinaigrette moutarde									X					X
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 24/06/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Radis et sauce chapeau melon									X	X				X
ROTI DE DINDE SAUCE BRUNE					X									X
Ratatouille	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Fromage frais de campagne						X								
Acapulco					X					X				
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 27/06/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Melon	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Emincé végétal au jus					X									
Frites	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Fromage frais St morêt						X								
Compote pommes et framboises...	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 28/06/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Concombre	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Portions de filets de merlu ...					X	X					X			X
Duo de courgettes persillées	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Tomme blanche						X								
Muffin vanille aux pépites d...					X	X				X			X	
Vinaigrette moutarde									X					X
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 29/06/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
OEUF DUR MAYONNAISE									X	X				X
PENNE RIGATE A LA BOLOGNAISE					X									
Edam						X								
Fruit	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Pain fournil de saintry	Information absente													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir. Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers. Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.

LISTE DES ALLERGENES DANS LES RECETTES

Site : FR181207 - ECOLE LES RENARDEAUX

Menu : INFLATION G1 E&G SANS CHOIX MAI JUIN 22_Copie

Convive : PRIMAIRE

Repas : DÉJEUNER

Date : 30/06/2022

Nom de la recette	Allergenes* à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Pizza au fromage (mozzarella...					X	X								
JAMBON BLANC EN CHIFFONADE	Information absente													
Jambon de dinde	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													
Purée d'épinards						X								
Yaourt nature BIO						X								
FRUIT BIO	Ne contient pas d'allergène à déclaration obligatoire													

* Les indications sur la présence de substances allergènes concernent les 14 allergènes majeurs introduits volontairement par le gestionnaire du service de restauration dans les plats servis sur les Sites. Malgré toutes les précautions prises, il est possible qu'une ou plusieurs de ces substances soient présentes dans les ateliers ou cuisines où ces plats sont préparés et qu'une contamination croisée accidentelle entre plats puisse survenir.

Par ailleurs, les informations relatives aux substances allergènes sont issues des informations communiquées par les fournisseurs et fabricants sur les produits qu'ils livrent dans les locaux du Site et sont soumises à la disponibilité de la mise à jour par ces derniers.

Le gestionnaire du service de restauration n'est en aucun cas responsable des éventuels écarts par rapport aux indications sur la présence de substances allergènes qui résulteraient de la manipulation sur les plats effectuée par des personnes étrangères au gestionnaire du service de restauration.